

Hörnli mit Gehacktem Rigi von Thomas Andermatt

Mengen für 60 Personen

Zwiebel und Rüebli schälen und in Würfel schneiden. Gemüse in derselben Pfanne kurz anbraten. Wein dazugiessen, aufkochen. Bouillon, Tomatenpüree, Paprika und Lorbeerblatt mit dem Fleisch begeben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln. Thymian begeben, würzen.

Tags: schnell, Einfach, günstig

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Pfeffer, Paprika, Oregano, Salz

7.5 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli begeben ca. 10-12min. kochen lassen
6.0 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
900 g Zwiebel	klein schneiden und im Öl kurz anbraten (ev. bei Kindern eher reduzieren)
900 g Rüebli	klein schneiden und im Öl kurz anbraten
60 g Weissmehl	Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden)
7.5 kg Hackfleisch	Fleisch nach Zwiebeln in heisse Pfanne geben